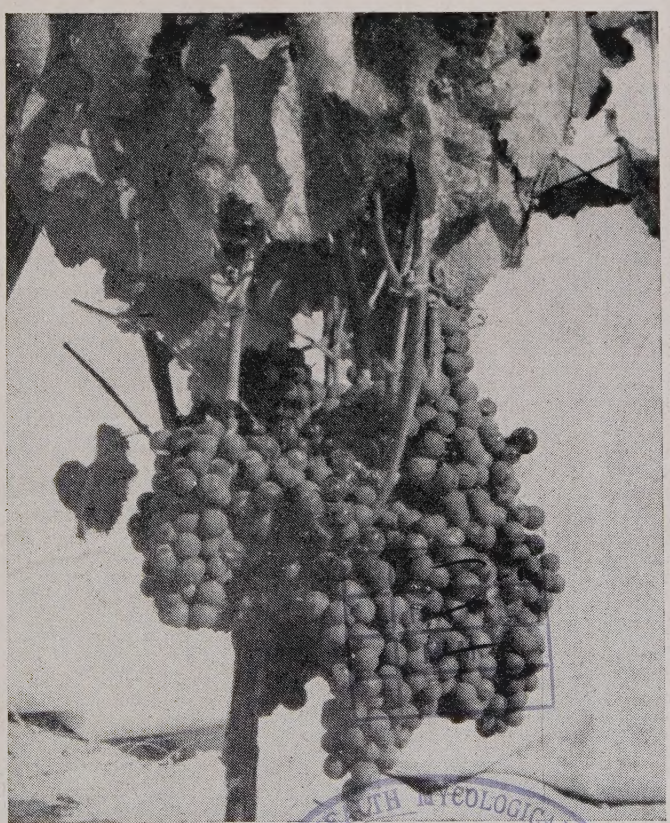
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77me ANNÉE — N° 6 31 Mars 1960



COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
COT APR 1960

DIRECTION ADMINISTRATION :
1 bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

BORIFENE
SULFATE DE CUIVRE + ZINEBE
contre le mildiou !
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, **RUE DE VERDUN — MONTPELLIER**

Téléphone : 72-59-76

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFÉS

PLANTS RACINÉS

Contrôle phytosanitaire
N° 131, P 7 E Gard

MAISON CENDRE

Fondée en 1878

QUISSAC
(GARD) *Téléphone N° 1 et 50*

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

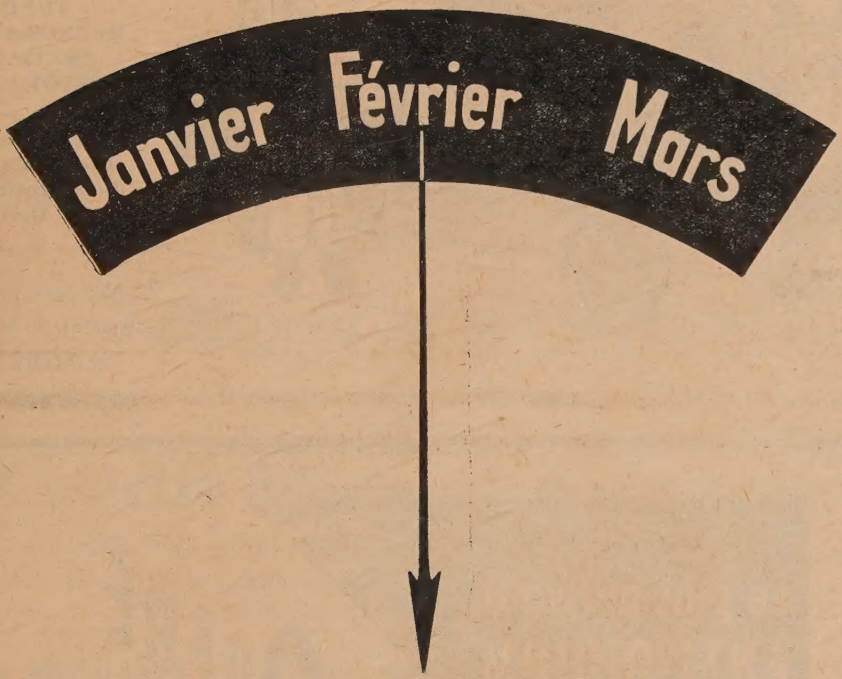
L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

L'heure N au vignoble



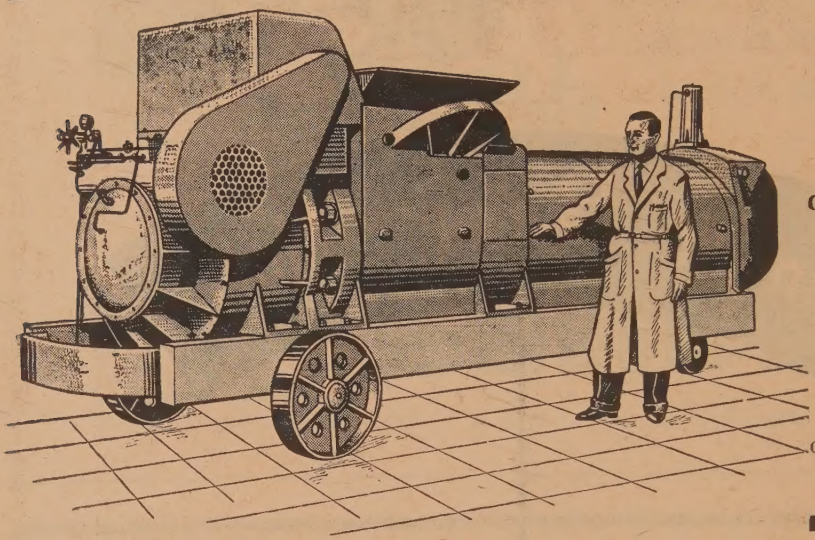
UNE FUMURE AZOTE efficace s'apporte MAINTENANT

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Nouveau pressoir continu de 800 m/m
"LE SUPERFILTRANT"

Le plus puissant
ANTI-OÏDIUM

FLUID-OUFRE

SOUFRE SUBLIMÉ FLUENT

RSR

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

A la base de toute **FUMURE**...

La POTASSE

SYLVINITE

CHLORURE

SULFATE

BICARBONATE

l'élément de la **QUALITÉ.**

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

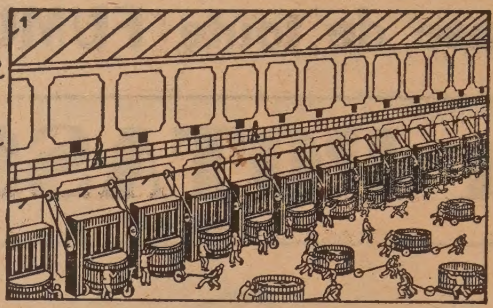
La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés... ...son matériel insuffisant... ...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

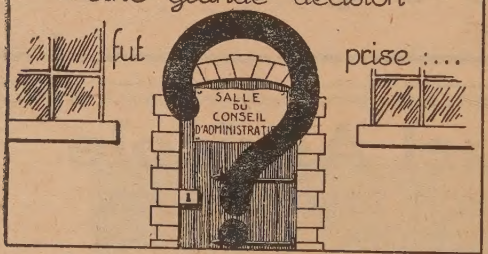
...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

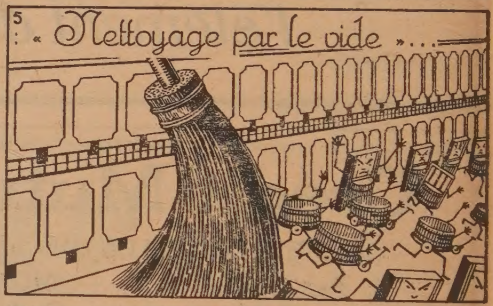
...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent... dégustèrent... conclurent...

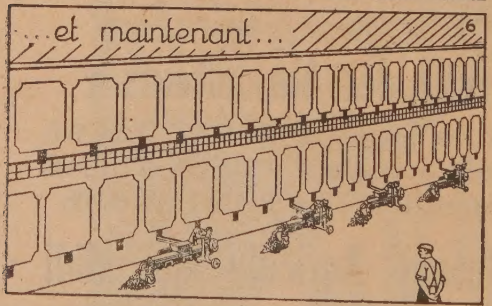
Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies
grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

77me Année — No 6 31 Mars 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Plantons 159
Ph. TRINQUET. — Nécrologie. Jean-Pierre Guicherd . . 160
J. BRANAS. — Le laboratoire de Vassal, origine et travaux *(suite)* 161
F. A. — Législation viticole 167
J. CHERY. — La culture et l'amélioration de l'orge . . . 169
P. TRUEL. — Quelques problèmes d'encépagement *(suite)* . . 175
R. MONTAGNE. — Le statut des Baux ruraux et les preneurs de nationalité étrangère 180
Communiqués 182
Revue de presse 183
Revue des livres 185
Bulletin commercial. — Bulletin météorologique.

PLANTONS

C'est un ton que certains se donnent et qui fait dire, sinon proclamer, que la vigne, la viticulture et le vin, ceux qui en vivent et ceux qui en parlent, représentent les témoins d'une époque révolue, l'avenir c'est bien entendu, étant dans le riz, le pommier et l'eau.

Nous sommes un certain nombre à qui il a été enseigné que le Gard — le département — est moins viticole que l'Hérault, entendons par là que la culture de la vigne n'y occupe qu'une moindre fraction du territoire agricole ; c'est une tradition qui est favorable à l'expansion des productions non viticoles, expansion qui est l'objectif d'un monde où des visionnaires qui ne mesurent pas exactement combien ils s'exposent, côtoient des réalistes plutôt durs.

Ce monde composite sert ses desseins en forçant parfois la vérité ; vérité à laquelle il faut bien revenir. Revenir, car dans ce département du Gard où l'on se dit pilote, la viticulture donne — encore — près de 30 des 38 milliards de francs du revenu agricole. Que serait donc l'agriculture du Gard sans la vigne ?

Question que ne se posent pas ceux qui applaudissent l'action de ce monde qui veut être mouvement, progrès, avenir... Sans nous égarer, il nous semble possible de blâmer la faiblesse — si ce n'est la faiblesse, c'est un bas intérêt — de ceux qui ont, par cette approbation, condamné la viticulture à disparaître, qui continuent à proclamer qu'elle ne nourrit plus son homme et que celui-ci ne peut survivre que s'il est irrigué, ainsi d'ailleurs que l'Ecole de Montpellier, dont on sait maintenant que c'est pour cela qu'elle est là où elle est et où elle en est.

Sur la signification profonde de cette tendance il n'y a pas à s'interroger bien longtemps ; des hommes, des intérêts sont le plus souvent derrière une idée qui devient une force à laquelle d'autres hommes sont tenus d'obéir quand ils ne le font par une servilité naturelle qui frôle la déchéance.

***

Au fond, dans la conjonction actuelle c'est un bien pour l'Hérault — le département — qu'il soit tellement enfoncé dans sa monoculture viticole qu'on ne voit pas bien ce qui pourrait de sitôt l'en sortir.

Pour notre joie, pour notre intérêt, pour le bien de notre pays, à la barbe de ses détracteurs, plantons la vigne, la bonne vigne à vin. C'est le moment.

P. A. V.

NÉCROLOGIE

Jean-Pierre GUICHERD

(1869-1960)

Fils d'un tisserand lyonnais, J.-P. Guicherd entra à Grignon en 1886, il en sortit major et y revint en 1891 comme répétiteur de Génie Rural.

En 1892 il est nommé professeur spécial d'agriculture à Nuits Saint-Georges. C'est alors la pleine crise phylloxérique. J.-P. Guicherd se dépense sans compter pendant cinq années au cours desquelles il enseigne et propage les techniques de reconstitution du vignoble. Grâce à lui le vignoble bourguignon est sauvé.

En 1897, J.-P. Guicherd est nommé professeur départemental d'agriculture à Troyes. En 1902, il revient en Côte-d'Or où il peut

poursuivre et élargir l'œuvre commencée. Pendant quelques mois il est appelé à diriger l'Ecole de Viticulture de Beaune où il établit une collection ampélographique, l'une des premières et des plus importantes d'Europe, qui existe toujours. Pendant son séjour en Côte d'Or il s'intéresse aux aspects les plus variés de l'agriculture : on lui doit des publications sur la vigne, le houblon, les céréales, les prairies, le bétail, l'économie rurale.

Promu Inspecteur de l'Agriculture en 1913, J.-P- Guicherd est mobilisé comme officier d'artillerie de 1914 à 1919. Il devient Inspecteur général le 1er juin 1919 et il dirige, en cette qualité, à l'Office de reconstruction agricole des régions dévastées.

En 1923, J.-P. Guicherd revient à l'Inspection générale où il assume, notamment, la direction du Concours général Agricole. C'est également, au cours de cette période qu'il publie une très intéressante et très complète monographie de l'agriculture en Côte d'Or.

A la retraite le 1er novembre 1929, J.-P. Guicherd, Inspecteur général honoraire de l'agriculture est fréquemment appelé à siéger au sein d'organismes traitant de questions viticoles.

J.-P. Guicherd s'est éteint le 21 janvier à Reyrieux dans l'Ain. Mais il repose à Nuits Saint-Georges dans cette terre bourguignonne qu'il a si bien servie.

Ph. TRINQUET.

Le Laboratoire de VASSAL
origine et travaux

[SUITE]

Exemples. — Je ne me propose pas d'exposer, même dans ses grandes lignes, le problème de l'amélioration des raisins de table, avec des détails définissant les caractéristiques de base, la liste des parents de valeur, les modalités de la sélection et les résultats ; je me borne à donner quelques exemples pris parmi les rares obtentions E.M. qui sont à fruit et celles de M. Dnelhaye.

72 E.M. (D. Boubals). Servant × Italia (1951). Des 42 descendants mis en place en 1954, 21 sont vivants en 1958 et 17 ont fructifié. Les deux géniteurs sont bien connus ; le Servant est une population autochtone du sud de la France qui donne un excellent raisin tardif, parfumé, se conservant sur la souche ; l'Italia est le 65 de M. Pirovano, croisement de Bicane × Muscat de Hambourg, lui-même donné pour être un croisement de M. d'Alexandrie-

Frankenthal. Seul des deux parents, l'Italia a été jusqu'ici l'objet d'autofécondations.

Ce croisement a donné des fleurs hermaphrodites, des baies blanches, souvent grosses et ellipsoïdes, des grappes plutôt lâches, des vignes vigoureuses le plus souvent, peu productives à la taille courte et dont les fruits mûrissent généralement plus d'un mois après le chasselas ; il est en outre possible d'obtenir des vignes musquées ou à grosses baies blanches ou à grappes grandes et lâches. Si d'autres croisements ne se montrent pas préférables, il pourra être repris dans ce but sur une plus grande échelle.

D'ores et déjà, le 72-30 E.M., à fruit depuis 1956, n'est pas sans intérêt : mûrissant (à Vassal) au début d'octobre, débourrant tard (6. IV en 1959) il fait des baies blanches, grosses, ellipsoïdes mais, malheureusement avec une grappe de taille seulement moyenne ; il présente une bonne vigueur et demande vraisemblablement la taille longue. Trois autres sont d'un moindre intérêt : 72-27 (baies seulement moyennes), 72-31 et 72-42 à baies moyennes grosses.

Des autres croisements de Servant, il a été retiré les données provisoires suivantes :

73 E.M. (D. Boubals) Servant × Aramon (1951). 3 plants sont en production, à grappes plutôt petites, non lâches, à baies blanches ou noires, moyennes ou petites, sphéroïdes ou ellipsoïdes, productifs, peu vigoureux sauf 73-10.

96 E.M. (D. Boubals 1951) Aramon × Servant. 8 plants en production blancs ou noirs, à grappes plutôt petites, parfois lâches, à baies juteuses, non grosses, sphéroïdes ou ellipsoïdes, souvent vigoureux et parfois productifs. Le 96-3 E.M. de cette série est tardif noir et, ne convenant pas pour la table, peut-être valable en vinification. Le 96-6 E.M. parait être très productif.

89 E.M. (D. Boubals 1951) : Gros Colman × Servant. 5 plants en production blancs ou noirs, à grappes non grosses, non lâches, à baies non grosses *à saveur spéciale* chez le 89-31 qui est de vigueur moyenne, assez productif.

On peut dire que toute conclusion est prématurée mais cela n'avance pas les choses. *Au vu des résultats,* 72 E.M. est seul intéressant : il est aussi le seul dont les deux géniteurs possèdent les caractéristiques de base des raisins de table. Le Servant, comme l'Italia, ont été croisés avec d'autres variétés possédant ces caractéristiques.

P. et **PP.** R. Delhaye. Muscat d'Alexandrie — Buckland sweet water. Ce croisement a été réalisé par la Station provinciale de

recherches viticoles de La Hulpe (Belgique) où un travail considérable d'amélioration a été réalisé par M. R. Delhaye qui a succédé à M. de Marneffe à la direction de l'Ecole de La Hulpe ; il présente l'intérêt de comporter 108 descendants dont 59 sont en fructification en 1958. Ils ont été mis en place en 1951. L'un des parents, le Muscat d'Alexandrie, est bien connu ; l'autre, le Buckland sweet water, autrefois populaire dans les serres anglaises, blanc, précoce, mais se transportant mal, est un semis fait à Buckland.

Les plantes obtenues sont hermaphrodites, mais une est à fleurs femelles, à baies blanches sauf une, le plus souvent de taille moyenne, de forme ellipsoïde à discoïde, musquées ou à saveur simple avec des particularités ; les grappes, petites ou moyennes, rarement grosses, sont lâches. Elles sont en général peu vigoureuses sur leurs racines ; les fruits mûrissent après le Chasselas, mais plusieurs sont relativement précoces : P. 206, P. 46, P. 43, P. 87. L'intérêt de ce croisement qui peut donner des muscats de table blancs et assez hâtifs a paru remarquable en collection et certains ont été greffés dans plusieurs régions ce qui a permis plusieurs constatations.

D'une part, la couleur de la peau de la baie est souvent défectueuse parce que vert terne, métallique et comme sale ; ce défaut, qui s'atténue à maturité sans totalement disparaître et qui serait un obstacle à la commercialisation, n'était pas apparu aussi précisément en collection ; d'autre part, la notation en collection diffère des observations qui sont accessibles au vignoble non peut-être dans les grandes lignes, mais certainement sur des détails qui prennent une importance pratique considérable : dans cette série des P. de M. Delhaye, plusieurs variétés avaient fait l'objet en collection d'un jugement plus favorable que, par exemple, P. 13, lequel est apparu à M. L. Delbos à Fourtic (Lot-et-Garonne) comme « un des plus intéressants pour la couleur de ses grains ovales, blanc laiteux et son goût de muscat très fin ». Ces considérations conduisent à quelque réserve sur la valeur des protocoles de notation, d'observation et de mesure : il ne saurait en être d'universels même s'ils sont très complets en apparence et très compliqués ; et cette réserve peut être étendue aux résultats des expériences qui ne valent que pour les conditions dans lesquelles ils ont été obtenus et qui peuvent ne pas porter sur ce qui devient évident dans d'autres conditions.

*
**

III. — RAISINS DE CUVE DE V. VINIFERA

Leur amélioration pose des problèmes bien plus difficiles que celle des raisins de table en raison, d'une part des caractéristiques de la production du vin et, d'autre part, des particularités de la sélection.

La production du vin dispose des moyens de l'œnologie qui peut procéder au coupage des vins de variétés différentes par un « croisement à la cuve » bien plus simple et souple que l'hybridation ; l'œnologie peut aussi mettre en œuvre des pratiques correctives (chaptalisation, désacidification, etc...) qui modifient la matière première naturelle. Ces possibilités enlèvent une partie de l'intérêt des changements de variétés.

D'un autre côté, lorsqu'ils sont envisagés, ces changements dans l'assortiment variétal s'inspirent de la renommée acquise par certains cépages pour la qualité de leur vin (voir l'extension du Pinot, du Cabernet, du Sémillon, du Merlot, etc... dans le monde) ou pour leur rendement (l'Aramon dans le Sud de la France et beaucoup d'autres exemples) ou pour leur résistance aux maladies (les hybrides producteurs directs en France) : les motifs sont très divers d'une région à l'autre et même d'une exploitation à l'autre. L'amélioration variétale prend donc un aspect très différent selon les vignobles et il suffit pour s'en convaincre de confronter ce qu'elle peut être pour un grand climat de la Côte-d'Or, pour une A. O. telle que les Côtes-du-Rhône (Sud), pour un V. D. Q. S. comme Montmélian, pour les plaines du Bas-Languedoc ou pour le Lauraguais.

Les possibilités assez considérables de la technologie, le nombre et la diversité des objectifs, la stabilité des assortiments variétaux semblent contrarier les efforts que l'on peut faire dans le sens d'une amélioration, au demeurant non prévue par la réglementation en vigueur. Ce serait une situation peu encourageante si, au delà de cette apparence, il n'existait pas en fait une très grande plasticité latente dans l'encépagement de toutes les régions de production ; certes cette disposition permanente des producteurs à adopter des variétés nouvelles ne s'est jusqu'ici qu'assez modérément manifestée à l'égard des croisements parmi lesquels des hybrides Bouschet (teinturiers), le Muller-Thurgau et le Muscat Ottonel sont assez répandus sans être nulle part les principaux, mais tout porte à croire qu'elle jouerait rapidement en faveur de variétés qui permettraient aux vignerons d'augmenter leurs profits.

Il ne serait pas impossible de répondre à leurs vœux et de faire des variétés rustiques et productives si d'autres préoccupa-

tions relatives à la qualité du vin ne venaient imposer des limites à l'initiative de l'hybrideur.

L'amélioration variétale des raisins de cuve est donc bien le problème le plus difficile car il est exigé des variétés nouvelles qu'elles surpassent les variétés cultivées par leur rendement, leur rusticité, la qualité de leurs produits, qu'elles atteignent les objectifs régionaux aussi bien que les pratiques œnologiques et tout cela en même temps.

Objectifs et méthodes. — Le choix des géniteurs est toujours le premier des problèmes. Les parents mis en œuvre doivent présenter les caractéristiques de base des cépages de cuve qui sont, en premier lieu l'aptitude à faire beaucoup de jus et la capacité d'accumuler beaucoup de sucres dans les baies, qui sont l'une et l'autre déterminés par des caractères histologiques des baies. Ces caractéristiques présentées par le Pinot, l'Aramon, etc... manquent à l'Emperor, au Gemre, etc... par exemple.

Ils doivent en outre être adaptés aux conditions de la production relevées dans les vignobles locaux (couleur, rendement, aptitudes culturales en rapport avec le mode de conduite, caractères organoleptiques du vin car un changement trop marqué n'aurait de chance d'être adopté que s'il était spectaculairement avantageux.

De cette manière, l'amélioration des cépages locaux devient un problème dont on peut saisir assez facilement les contours dans le cadre d'une production caractéristique (un vignoble) par une étude suffisamment poussée des assortiments variétaux en correspondance avec les produits pour prévoir en conséquence les croisements à effectuer.

Pour illustrer cette méthode il est possible de montrer comment elle a été appliquée à un cas particulier (qui n'est exposé que très sommairement).

La production des vins blancs de l'Hérault, inférieure à 10 p. 100 des récoltes annuelles du département est obtenue principalement dans plusieurs communes voisines de l'étang de Thau qui forment l'ancien « vignoble de la marine » et dans la vallée de l'Hérault ; ce sont des vignobles différents.

Dans le premier, la production des vins blancs atteint près de 50 p. 100 des récoltes totales, ce qui est rare ailleurs dans le Sud, et elle dépasse cette proportion dans quelques communes. D'une manière générale, l'encépagement actuel (1955) est ainsi établi :

Cépages :	*Fréquence en général :*
Terret b	+++ (dominant)
Terret g	++ (en vignes pleines)
Piquepoul b	++

Piquepoul g	+	(en parties de vigne)
Ugni b	++	
Clairette b	+	
Carignan b	++	
12.375 S.V.	++	
13.309 S.V.	+	
Tokay (Furmint)	+	
Monjoie (Maccabeu)	+	
Grenache b	t	(en traces)
Bourboulenc	t	

Le Terret blanc est le principal cépage et domine le gris, moins productif peut-être parce que moins sain ; le Piquepoul b est en extension à Pinet ainsi que, partout, le Carignan blanc. Le vin de Terret est commun et il partage avec celui des autres variétés qui sont moins productives, le défaut de s'oxyder rapidement à la sortie de l'hiver, ce qui le rend plus propre à l'élaboration des vermouths qu'à la consommation en l'état. Si la vinification est en partie responsable de cet inconvénient, la nature de la matière première n'est pas sans intervenir, ce qui offre une chance à l'amélioration variétale.

On peut espérer de meilleurs résultats par la culture de variétés blanches à moûts acides, dans la mesure où elles donnent un vin plus fin que le Terret tout en produisant autant sans présenter ses défauts culturaux (sensibilité à l'oïdium et aux vers). La solution de ce problème par l'acclimatation appelle l'introduction de variétés à vins acides desquelles on sait maintenant devoir exclure le Gouais, le Saint-Pierre mais qui peuvent comprendre ce Biancone cultivé à Bandol comme Grenache blanc (malheureusement à vin grossier) et peut-être quelques variétés espagnoles. Mais une difficulté surgit en raison de la nécessité d'obtenir un degré suffisant car les vins blancs de faible degré n'ont pas de marché. L'acclimatation ne résoudra vraisemblablement pas ce problème. Le croisement offre-t-il de meilleures perspectives ?

Deux voies peuvent être empruntées ; l'une, consistant à allier le Terret à d'autres cépages tardifs, à vin acide, à vin plus fin, etc..., a conduit à le croiser avec la Clairette, l'Ohanez, le Piquepoul, le Sauvignon, le Bourboulenc, le Gouais, le Grenache, la Jacquère, l'Ugni blanc, le Mauzac, le Pinot blanc, le Sémillon, le Chardonnay et le Chenin blanc ; l'autre a fait croiser les cépages non dominants ou accessoires (Piquepoul, Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc, Carignan blanc, Grenache blanc, Maccabeu, etc...) avec des variétés plus productives (on ne donne pas le trop long détail des croisements réalisés).

On voit quelle idée est à la base de cette méthode qui conduit à conserver partiellement le patrimoine héréditaire commun de l'assortiment variétal d'une production déterminée en vue d'éviter des bouleversements trop profonds.

Ce serait se priver de progrès spectaculaires si l'ensemble des objectifs à atteindre dans la totalité des régions viticoles ne pouvait être à tout instant confronté avec l'ensemble des variétés créées. Cette confrontation est d'autre part exigée par le double objectif de chaque croisement, un Terret-Grenache pouvant, par exemple, présenter de l'intérêt pour les régions à Grenache et n'en présenter aucun pour les régions à Terret. Elle peut encore se faire par le rapprochement des aptitudes des obtentions avec les objectifs et c'est par ce moyen que l'on constate que le Carignan-Aramon 99-15 E.M. (cité plus loin) mérite d'être expérimenté comme cépage blanc du Sud, mais il est certain que le nombre des objectifs et celui des obtentions dépasseront rapidement les possibilités de la mémoire.

La nécessité s'est imposée de mettre sur fiches perforées, d'après un code analogue à celui qui a été adopté en morphologie, les aptitudes groupées en classes. C'est un travail assez considérable, mais qui semble indispensable au développement des travaux, une mémoire de cette sorte pouvant, si elle est correctement établie, répondre à toutes les questions en exploitant simultanément les ressources des populations naturelles et celles des obtentions nouvelles. Mais, pour l'instant, c'est une attrayante vue de l'esprit qui ne pourra devenir une réalité qu'à la suite de durs et longs efforts.

(à suivre) J. BRANAS.

Législation Viticole

ARRACHAGES ASSORTIS D'ENGAGEMENTS DÉCENNAUX DE NON-REPLANTATION

Aux nombreux vignerons qui nous ont consulté sur le point de savoir où en était la question des engagements décennaux de non-replantation de vignes, nous pouvons aujourd'hui donner des précisions en cette matière et les renseigner sur leurs obligations :

Les viticulteurs qui, en application du décret du 30 septembre 1953, avaient souscrit des engagements décennaux de non-

replantation de vignes, ou qui avaient demandé la reconduction décennale, d'engagements antérieurs pris pour cinq ou quinze ans, sont désormais admis à replanter. Telle est la décision qui vient d'être prise du fait de la mise en application du décret du 16 mai 1959, qui supprime le blocage et la distillation obligatoire et qui rend ainsi inapplicables les dispenses dont bénéficiaient les titulaires d'engagements décennaux.

Les viticulteurs que cette mesure intéresse et qui voudraient résilier leurs engagements pour réencépager, dès maintenant, tout ou partie des surfaces engagées, peuvent en faire la demande par écrit à la recette buraliste de la commune sur laquelle sont situées les parcelles antérieurement arrachées. Leur demande sera inscrite au registre 17 et il leur sera donné récépissé de leur déclaration.

Il est bien précisé que les dispositions du décret du 30 décembre 1958 selon lesquelles le remplacement des vignes arrachées doit être opéré dans un délai de douze années à compter de la destruction des vignes, joue au cas particulier à partir de la date de résiliation des engagements décennaux. La prescription duodécennale commencera donc pour les intéressés dès la date à laquelle ils auront été déliés de leur engagement, c'est-à-dire celle portée sur le récépissé qui leur sera délivré par le receveur buraliste.

*
**

APPLICATION DU DECRET DU 7 JANVIER 1960

Pour répondre aux questions qui nous ont été posées par certains de nos correspondants il nous a paru utile de faire une mise au point concernant la répartition de la récolte des vins en 1959-1960 et sa commercialisation.

La partie de la récolte représentant les besoins du marché intérieur sous forme de vins de consommation courante, bénéficiant de la garantie des prix, et celle dénommée « Quantum ». Compte tenu des minimum de quantité prenons pour chacune des tranches libérées, ce quantum correspondant en principe aux deux tiers de la récolte déclarée, cette fraction peut être dépassée pour les petits producteurs bénéficiant du minimum de libération Le quantum est seul soumis aux règles de l'échelonnement.

La différence entre le volume de vin annoncé à la déclaration de récolte et le quantum, représente le « hors-quantum », il s'agit là de la partie de la production excédant les besoins du marché intérieur. Ces vins peuvent recevoir diverses destinations nettement définies par la règlementation, savoir : la production de

jus de raisins, la fabrication des vinaigres, la distillation, l'exportation, la constitution du stock régulateur.

Les envois aux destinations à caractère industriel qui viennent d'être citées ne sont soumis à aucune limitation des livraisons. Le viticulteur peut donc expédier à n'importe quel moment la totalité de sa récolte « hors-quantum ».

La constitution du stock régulateur n'est pas obligatoire, le viticulteur peut y souscrire dans les limites de volume et suivant les conditions fixées par l'arrêté ministériel du 4 mars 1960 (J.O. du 6 mars) ; mais il peut également, sans aucune restriction, livrer l'intégralité des vins « hors-quantum » aux industries privilégiées ou les exporter.

F. A.

La culture et l'amélioration de l'orge

[SUITE]

III. — LA CULTURE DES ORGES D'HIVER.

Les emblavures d'automne représentent en France 25 à 30 % seulement des surfaces consacrées à l'orge en France. On note cependant une certaine progression des orges d'hiver, au détriment des avoines d'hiver, les orges de printemps conservant leur prépondérance.

Tableau N° 8 — Superficies cultivées (en ha)

	Avant-guerre	1958
Avoine de printemps.....	2.430.000	1.090.000
Avoine d'hiver.....	900.000	440.000
Orge de printemps.....	570.000	1.350.000
Orge d'hiver.....	180.000	400.000

La moyenne de rendement pour l'ensemble du territoire est comparable à celle des orges de printemps.

	1953	1955
orges d'hiver.....	18,4	19,4
orges de printemps.	18,7	20,8

Ces chiffres ne traduisent pourtant pas le degré de sélection des orges d'hiver qui, ainsi que nous le verrons plus loin, est très bas.

La culture de l'orge en hiver est techniquement possible dans presque toute la France. Son intérêt est certain ; son principal avantage est de laisser les terres libres bien avant les blés d'hiver et les orges de printemps, permettant ainsi d'étaler les travaux de récolte et de réaliser des cultures dérobées, en particulier dans l'Ouest de la France. Malheureusement dans de nombreuses régions, cette culture d'hiver est limitée par les potentialités des variétés actuellement disponibles.

A. — Les techniques culturales.

Dans la rotation les orges viennent généralement en 2me paille (après blé) ou même en 3me paille. On peut aussi les semer sur plantes sarclées ; mais c'est un risque à courir, car les précédents trop riches accentuent les dangers de verse de nos variétés trop sensibles.

La fumure de fond est comparable à celle du blé. La formule P_2O_5 = 100 kg., K_2O = 100 kg. convient la plupart du temps à nos terres méridionales souvent pauvres ou même carencées en acide phosphorique si l'on tient compte des exigences moyennes de la plante.

45 qx de grains et 60 qx de paille d'orge d'hiver exportent respectivement :

Grain	+	Paille	=	Total.
76,5	+	39,0	=	115,5 kg. d'azote.
29,7	+	10,8	=	40,5 kg. d'acide phosphorique.
29,25	+	72	=	101,25 kg. de potasse.

(chiffres donnés par Becker-Dillingen, 1927).

La préparation de la terre est souvent négligée sous le prétexte de la grande rusticité de la plante. Pourtant l'orge demande les mêmes soins que le blé. On effectuera donc des façons culturales identiques afin d'avoir sur un sol bien rassis une couche superficielle ameublie, mais de quelques centimètres seulement. Certaines conditions de bonne réussite du semis sont trop mal respectées. On a tendance à semer trop profond, ce qui retarde le tallage, affaiblit la plantule et accroît sa sensibilité à l'asphyxie et au froid. Les doses de semences sont généralement trop élevées. Comme les semis sont faits tôt (soit par habitude, soit pour des causes climatiques), le tallage herbacé, déjà très fort chez les orges d'hiver, est exagéré, d'où étiolement des tiges, verse herbacée, développement de l'oïdium, etc...

Un peuplement de 300 plantes au mètre carré est une densité à ne pas dépasser, même en semis tardif de décembre-janvier, possible dans tout le Midi avec les variétés alternatives : *Grignon*, *Ares*. En conditions normales — terre bien préparée et semis de courant novembre dans le Midi, un peu plus tôt dans le Nord — 200 à 250 plantes au mètre carré suffisent largement à assurer un bon peuplement d'épis (500 environ). Enfin il convient, avant semis, de traiter les semences aux organo-mercuriques.

La fumure azotée est le point délicat de la culture des escourgeons. La dose d'engrais dépend du précédent cultural, de la fertilité du sol, de la variété. On peut l'apporter, partie au semis, partie fin tallage. Jusqu'à présent une dose totale de 40 à 50 unités était un maximum à ne pas dépasser dans la plupart des cas. La nouvelle variété *Ares* doit permettre d'apporter sans crainte 20 à 30 unités supplémentaires. Il est difficile pourtant d'arrêter une ligne de conduite valable dans tous les cas. Les quantités et les dates d'épandage sont d'abord fonction des conditions atmosphériques, en particulier de la pluviométrie. Si la pluviométrie n'est pas excessive en automne et pendant le premier développement, une dose initiale de 20-30 unités apportée au semis peut s'avérer suffisante, permettant un bon démarrage sans exagérer le tallage herbacé.

Par contre, quand des pluies excessives après le semis lessivent le sol, entraînent l'azote, élément mobile très instable, et même provoquent de l'asphyxie, il convient à ce moment là de faire un nouvel apport compensant le premier, qui n'a pas joué son rôle.

La période critique du développement, qui déterminera le niveau du rendement, commence au début de la montée, quand se différencie le futur épi ; les besoins nutritifs sont alors très importants. L'azote apporté sera précisément disponible au moment voulu, si l'épandage a lieu pendant la période terminale du tallage.

L'apport tardif — préconisé dans les régions septentrionales plus humides au printemps (méthode Coïc) — est plus discutable dans le Midi de la France, où la sécheresse des mois d'avril et mai empêche l'assimilation de l'azote.

Un apport tardif réalisé en 1959 à La Valette (30 unités supplémentaires à la montaison — début gonflement —) n'a pas montré de différences significatives avec le témoin — pour la variété *Ares*. Par contre sur la variété *Escourgeon Hâtif de Grignon*, l'apport supplémentaire s'est avéré significatif mais dans le sens de la diminution du rendement par suite d'une verse excessive.

B. — **Les variétés.**

1° *Région Nord.*

Dans les régions à hiver rude de l'Est de la France, la résistance au froid des orges d'hiver s'avère souvent insuffisante. Par rapport aux blés d'hiver, *Atlas*, la plus résistante au froid des orges d'hiver, se situe un peu au-dessus de *Préparateur Etienne*, variété peu résistante. *Bordia* est comparable à *Vilmorin 27*, assez sensible.

On est obligé de faire des semis très précoces pour obtenir un bon enracinement et un meilleur hivernage ; mais il est probablement préférable de faire appel à d'autres céréales mieux adaptées à ces conditions rigoureuses.

Le choix des variétés.

Dans les situations moins froides du Bassin Parisien, du Nord, du Centre, la variété *Bordia*, malgré sa résistance au froid à peine acceptable, tient une place prépondérante, comparable à celle de *Escourgeon hâtif de Grignon* dans le Midi et l'Ouest.

Quelques variétés plus récentes ont une meilleure résistance au froid : *Ardennes*, *Atlas*, *Frimas*, *Hâtif Bonte*. Seule *Atlas* soutient la comparaison avec Bordia ou même lui est légèrement supérieure en ce qui concerne la résistance à la verse et pourra, dans certains cas, lui être préférée. Mais dans les régions où la sécheresse est à craindre, son petit grain et sa tardiveté en font une variété trop sensible à l'échaudage.

Une nouveauté inscrite en 1958 au Catalogue officiel, *Manon*, création de Gembloux, est très proche de Bordia : même résistance au froid, résistance à la verse et précocité légèrement supérieure, sensibilité aux maladies (rouille et oïdium) égale ou supérieure, quoique légèrement moins sensible au charbon nu. Enfin productivité égale ou supérieure.

Toutes les orges d'hiver actuellement inscrites au Catalogue des variétés — mises à part *Probstdorf* et nouvelles variétés *Ares* et *Manon* — ont un grain de qualité fort médiocre. Par contre, leur productivité est en général bonne, comparable à celle de Bordia à 10 % près, mais dans tous les cas elle est limitée par une sensibilité à la verse excessive qui interdit l'emploi de fortes fumures azotées.

L'apparition en 1958 d'un nouvel escourgeon, *Ares* (= ex. V. 14) (origine = Bordia × Kénia, obtention des Stations de Versailles et de Clermont-Ferrand de l'I.N.R.A.) représente un progrès considérable en matière de résistance à la verse. Comparée aux orges de printemps, *Ares* est du niveau de *Rika*. L'introduction en culture de cet hybride permettra aux agriculteurs l'u-

TABLEAU N° 9

Caractéristiques des variétés d'orges d'hiver
(classées selon la précocité observée à Montpellier)

	Obtenteurs	Date d'inscription au Catalogue	Résist. au froid 0 = sensible 10 = résistant	Résistance à la verse	Qualité du grain
1° *Orges précoces* levée épiaison					
E.H. de Grignon	Ferme Ext. Grignon	1937	1	Très sensible	Médiocre
E. de la Marne	LAFITE	1954	2	—	—
H. Bonte	BONTE	1951	8	Sensible	Médiocre
2° *Orges demi précoces* (épiaison 3 à 4 jours après Grignon)					
Arès	I.N.R.A.	1958	6,5	Résistante	Moyenne
Probstdorf (2 rangs)	Pr. TSCHERMAK	1937	5	Sensible	Bonne
Alterna (2 rangs)	DROMIGNY ET HAMEL	1952	5	—	—
Fransar	G.M.S.N.	1953	4	Très sensible	Médiocre
Frimas	BLONDEAU	1956	9	—	—
Ardennes	COLLE-DENAIFFE	1954	7	—	—
3° *Orges tardives* (épiaison 7 jours environ après Grignon)					
Bordia	GEMBLOUX	1948	7	Peu sensible	Médiocre
Manon	GEMBLOUX	1958	7	Assez résistante	Moyenne
H. Moulin	LEPEUPLE	1944	7	Sensible	Médiocre
Atlas	BREUSTEDT	1955	9	Assez résistante	Médiocre
Pr. Damseaux	GEMBLOUX	1937	7	Sensible	—
4° *Orge très tardive* (épiaison 12 à 15 jours après Grignon)					
Hexagonale de Wagnonville	École de Wagnonville	1937	3	Sensible	—

TABLEAU N° 10.

b) Les essais de rendement dans la région du Nord

	ESSAIS I.N.R.A. 1		ESSAIS SECOBRAH[2] à Maule (Seine-et-Oise)		ESSAIS I.N.R.A. (Moyenne de plusieurs essais)		
	1954 (2 essais)	1955 (3 essais)	1955	1957	1957	1958	1959
Rendement du témoin BORDIA en qx/ha	32,4	36,6	46,2	28,7	41,1	33	100
BORDIA	100	100	100	100	100	100	100
MANON	—	—	—	117	—	96,1	106
ARES	—	—	—	—	—	96	116
ATLAS	—	—	—	111	92,7	88,7	—
ARDENNES	—	91,9	90	113	89,2	89,7	—
H. BONTE	103,7	84,5	85,5	93	80,5	—	—
FRIMAS	—	—	—	95	86,1	88,7	—
MOULIN	90,4	97,0	—	—	93,9	—	—
FRANSAR	78,1	85,8	—	—	—	—	—
PROBSTDORF	83,0	85,6	77,6	97	77,6	87,8	—
ALTERNA.....	—	81,6	—	—	82,5	—	—
GRIGNON	52,2	101,1			85,9	100,6	
d (à P = 0,05) %	9,0	5,2	?	?	7,7	8,3	?

1. Les variétés *professeur Damseaux* et *Hexagonale de Wagnoville* s'étant montrées inférieures dans les précédents essais ne figurent pas dans les essais 1953-1955.
— E. de Grignon a subi de forts dégâts de froid en 1954. Le classement correspond à la résistance au froid des variétés.
2. En 1956, à Maule (Secobrah) 3 variétés seulement ont pu être conservées à la sortie de l'hiver, elles ont donné les rendements suivants :

ATLAS = 41,72 qx/ha
ARDENNES = 35,14 —
HATIF BONTE = 31,07 —

LA
CAISSE NATIONALE
DE **CRÉDIT AGRICOLE**
vous offre, en permanence, ces 2 formules avantageuses et commodes de placement :
les

BONS A 3 ANS

à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois et les

BONS A 5 ANS

Coupures de :
100 - 1.000 - 10.000 NF

PÉPINIERES

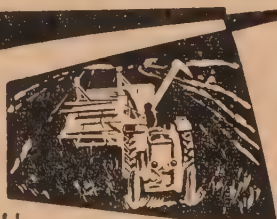
R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS
GREFFÉS
BOUTURES
GREFFABLES

SOMMIÈRES - Tél. 72
(Gard)

Graines
Oignons à Fleurs
Chez BASTIDE
7, rue Jacques-Cœur
MONTPELLIER (près Gal. Lafayette)



Un
placement simple
et rémunérateur
les

BONS A 5 ANS

de la CAISSE NATIONALE de CRÉDIT AGRICOLE
pour l'équipement de l'agriculture :
90 NF versés aujourd'hui
115 NF touchés dans 5 ans !
C'est tout, c'est commode.
Souscrivez sans frais, auprès des Caisses de CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL

PÉPINIÈRES VITICOLES

CL. LETOURNEAU

Burgy en Maconnais (S. & L.)

Tél. N° 1 - Carte professionnelle n° 1649

Spécialité de Plants Greffés-soudés

de cuve et de table

utilisés dans les régions de l'Ouest, Sud-Ouest, Méditerranéennes, Centre, Centre-Est.

●

HYBRIDES (autorisés) greffés

Racinés & boutures

●

RACINÉS PORTE-GREFFES

et BOUTURES GREFFABLES

en provenance du GARD et VAUCLUSE

●

Détail - Gros - Exportation

Prix et renseignements sur demande

CONTRE LE MILDIOU

DITHACUIVRE

mieux que le cuivre !

- Ne dépose pas après mélange
- Contient du zinèbe et marque bleu
- Grande adhésion et effet persistant

FLY-TOX

veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine) 143

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient
représente par son bas prix
la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

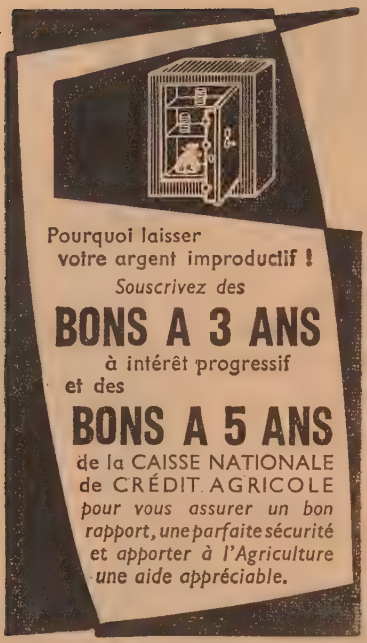
Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE



POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÉS

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

tilisation de fumures azotées plus copieuses et leur assurera surtout une plus grande sécurité de récolte, sécurité exigée de plus en plus par l'emploi généralisé de moissonneuses-batteuses.

Ares présente pour les régions du Nord une résistance au froid suffisante qui se situe entre *Probstdorf* et *Bordia*. Mais, mieux que Manon, il traduit l'effort actuel des sélectionneurs vers la recherche de la qualité, avec un rendement en extrait moyen.

(à suivre) Jacques CHÉRY.

ERRATA. — LA CULTURE ET L'AMÉLIORATION DE L'ORGE, par J. CHÉRY, *Le Progrès agricole et viticole*, n° 5, 15 mars 1960 :

P. 131, Tableau N° 2. *Au lieu de* :

	Superf. en millions d'ha			Rendement en qx/ha		
	1934-38	1948-52	1956	1934-38	1948-52	1956
Blé	29,9	15,8	14,8	14,2	27,1	27,6
Lire	29,9	27,9	27,1	14,2	14,8	15,8

P. 132, *Au lieu de* « Les demandes toujours plus fortes *que* l'industrie », lire « les demandes... *de* l'industrie ».

P. 134, Tableau N° 5. Au-dessous de Italie 3842

Lire Allemagne 4446

Même Page, Tableau N° 6. *Au lieu de*

	1948	1949	1959	1952	1953	1954	1955
Orge	16,0	16,4	16,6	18,6	20,5	20,3	
Lire	16,0	16,4	16,6	16,0	18,6	20,5	20,3

Quelques problèmes d'encépagement

[SUITE]

8. CÉPAGES DE CUVE ROUGES — CRILLON et CAIRANNE (Vaucluse).

La mise en place de ces deux vignes de comportement fut décidée au cours d'une réunion, tenue à la Direction des Services agricoles d'Avignon, à laquelle assistaient M. Charnay, Inspecteur I.N.A.O.C., et des viticulteurs des régions de Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Uchaud, Bédoin, Morières, etc... Au

cours de la discussion les qualités et défauts de certains cépages cultivés dans ces régions furent analysés. Ainsi, d'après les praticiens, le Grenache noir, intéressant par son degré alcoolique élevé, a une production trop faible, donne un vin de faible acidité et de couleur trop légère et instable. Le Carignan noir fournit un vin coloré, mais son degré alcoolique est insuffisant. Le Cinsaut droit donne un produit de qualité irrégulière, redoute la sécheresse et se montre sensible à la pourriture. Le vin du Cinsaut vrai est trop peu corsé. Le Mourvèdre, dont la production est faible et irrégulière, peut être considéré comme améliorant le Grenache en le complétant. L'Aubun, dont le vin est plus souple que celui du Carignan, voit son degré alcoolique diminuer rapidement quand sa production augmente. Le Brun argenté donne un vin très clair, presque rosé, sa production est abondante. Le Syrah donne un excellent vin, mais son rendement est faible.

Compte tenu de ces observations, il parut nécessaire de mettre en comparaison avec le Grenache noir un certain nombre de variétés en vue de dégager celles qui, tout en donnant une récolte suffisante, auraient une maturité plus précoce que celle du Grenache et permettraient d'obtenir un vin rouge coloré, mais cependant assez souple. Une vigne fut greffée sur 41 B., au printemps 1957, chez MM. Favier, à Crillon, avec des cépages méridionaux : Grenache noir, Cinsaut vrai, Cinsaut droit, Brayades, des cépages provenant de différents vignobles français : Folle noire, Mondeuse, des cépages piémontais et toscans : Dolcetto, Barbera, Freisa, Canaiolo, Sangiovese, un cépage hongrois : Kadarka et deux variétés obtenues par croisement : C. 103 S.R. L.H. (Alphonse Lavallée × Frankenthal) et 96-3 E.M. (Aramon × Servant).

En 1958, d'une façon générale, la taille des baies de tous les cépages était inférieure à la normale. Cet accident était probablement dû à l'action de la sécheresse et d'une taille généreuse. Les souches s'étaient cependant très bien développées. Les cépages plus chargés que le Grenache étaient : Dolcetto, Folle noire, Brayades, Cinsaut droit et Kadarka. Le Cinsaut droit paraissait le plus productif d'entre eux, mais sa végétation était plus faible que celle des autres cépages. Le Kadarka se montrait très sensible à l'oïdium et à la pourriture. Canaiolo, Barbera et Cinsaut vrai portaient une récolte comparable à celle du Grenache, Barbera et Cinsaut vrai étaient remarquables par leur belle végétation. Sangiovese, Freisa et C. 103 S.R.L.H. étaient moins chargés que le Grenache. Enfin le 96-3 E.M. était peu développé

et mûrissait le dernier de tous (une à deux semaines après le Grenache).

En 1959 cette vigne était palissée à une hauteur d'environ 1 m. 10 et taillée en vue de la formation d'un cordon de Royat. Chaque souche portait donc deux longues branches à fruit, d'où une charge excessive. Un certain nombre de cépages ont légèrement chlorosé. Ce sont : Dolcetto, Dame noire, Barbera, Mondeuse, Cinsaut vrai, 96-3 E.M., Canaiolo. La chlorose s'est généralement manifestée sur toutes les répétitions.

Le Grenache et le Brayades avaient fortement coulé, au point que des parties de grappes et des grappes entières s'étaient desséchées. Cet accident peut être la conséquence d'une charge excessive. On a pu compter jusqu'à 34 grappes sur une souche de Brayades.

Les variétés les plus chargées étaient : Cinsaut droit (toujours en tête), Cinsaut vrai vigoureux, C. 103 S.R.L.H. et Folle noire dont la végétation était assez faible. Le Dolcetto, conduit en taille longue, était productif, mais certaines souches étaient très chlorosées. Le Sangiovese portait souvent un nombre important de grappes entièrement millerandées, ce qui réduisait sensiblement sa production. Cependant on ne constatait pas, en particulier sur les rameaux, la présence de symptômes de dégénérescence. Barbera, Mondeuse et 96-3 E.M. étaient moins chargés que les précédents et un peu chlorosés. Canaiolo portait peu de grappes, et certaines étaient millerandées. La végétation de Kadarka était faible et sa charge excessive, il en est résulté que la maturation des raisins s'est faite difficilement. La Freisa avait une belle végétation, mais sa production était faible.

La taille pratiquée en 1959 étant anormale, il ne nous a pas paru utile d'effectuer des pesées de récolte, des relevés de densité du moût, ni des vinifications séparées. Les observations relevées permettent de constater que Grenache, Brayades, Kadarka, Folle noire, ne supportent pas une taille longue, bien que greffés sur porte-greffe vigoureux.

Une autre vigne fut établie avec les mêmes cépages chez M. Allary, à Cairanne, sur un plantier de 3309 Couderc greffé au printemps 1957. Au cours de la réunion d'Avignon, les viticulteurs s'étaient intéressés à l'obtention de vins rosés, et il parut utile d'étudier le comportement du Grolleau et du Pineau d'Aunis qui furent inclus dans cette vigne.

En 1958 une partie de la vigne était chlorosée, quel que soit le greffon, mais en 1959 cette chlorose était très atténuée.

En 1958 les cépages paraissant supérieurs au Grenache par leur végétation et leur production étaient : le Cinsaut vrai qui

était le plus chargé et plus vigoureux que le Cinsaut droit, les Brayades, le Cinsaut droit, le Pineau d'Aunis et la Folle noire. Le 96-3 E.M. était plus vigoureux que dans la vigne de Crillon et se développait normalement. Le Grolleau avait mal repris au greffage et son développement était faible.

En 1959 une taille longue (5 à 6 yeux) a été pratiquée pour former par la suite un gobelet à un niveau assez élevé au-dessus du sol. Certaines souches trop chargées sont atteintes de brunissure. Le Grenache est vigoureux et porte une bonne récolte, mais certaines variétés sont plus productives : le Cinsaut vrai qui est très vigoureux, le Cinsaut droit de vigueur moyenne, les Brayades dont les feuilles brunissent. Le 96-3 E.M. est vigoureux, le développement exagéré de ses prompts bourgeons lui donne un aspect buissonnant et quelques baies sont millerandées. Il est très chargé et atteint de brunissure. Sa maturation est toujours tardive. Le Pineau d'Aunis est faible dans une répétition, mais vigoureux et chargé dans les deux autres. Ses grappes sont compactes et sensibles à la pourriture. Sur les souches très chargées, la brunissure est intense. La Folle noire a une production comparable au Grenache et est atteinte de brunissure. C. 103 S.R.L.H., de vigueur moyenne, ne porte une récolte abondante que sur les souches conduites en taille longue. Il s'est montré, en 1959, sensible à l'oïdium. Le Sangiovese paraît assez productif, mais certaines souches sont dégénérées. La Mondeuse est fructifère, cependant ses grappes ainsi que ses baies sont petites et sa production inférieure à celle des cépages méridionaux. Le Dolcetto et le Canaiolo ne produisent pas lorsqu'ils sont conduits en taille courte, ainsi que la Freisa. Certaines souches de Barbera sont chargées, mais la reprise au greffage a été mauvaise et beaucoup de soudures sont défectueuses. Le Kadarka est productif, mais sa végétation est faible, il est atteint de brunissure et s'est montré sensible à l'oïdium. Le Grolleau est représenté par un nombre de souches trop faible pour permettre de relever des observations.

Il semble que l'on doive, dans cette situation, conduire à la taille longue les variétés suivantes : Mondeuse, Barbera, Dolcetto et Canaiolo.

*
**

9. CÉPAGES DE CUVE BLANCS — MORIÈRES (Vaucluse).

Au cours de la même réunion d'Avignon, il fut décidé d'étudier, comparativement aux cépages déjà cultivés : Grenache blanc, Clairette, Ugni blanc, le comportement d'autres variétés qui seraient en particulier susceptibles de donner des vins plus

COT (Malbec)
Sélection Pierre LAGARD

frais, conservant plus d'acidité, que les précédents. Une vigne fut greffée au printemps 1957, chez M. Salles, à Morières, avec des cépages méridionaux : Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette, Macabeu, Carignan blanc, Vermentino, Listan, des cépages cultivés dans d'autres vignobles français : Marsanne, Jacquère, Baroque, Gros Manseng et des cépages provenant de pays étrangers : Formosa, Doradillo, Mourisco portalegre, Pedro Ximenès, Planta de Pedralba, Damaschino, El Biod et un cépage obtenu de semis, le 51-15 E.M. issu du croisement Carignan × Aramon.

La reprise au greffage en 1957 fut mauvaise et la vigne est encore loin d'être homogène. Les observations relevées devront donc être vérifiées par la suite. Elles ont porté sur le développement de la végétation et la charge des différents cépages.

Ceux qui paraissent les plus intéressants du point de vue de leur production sont : Grenache blanc, Carignan blanc, Ugni blanc, Clairette, Listan et El Biod. La Marsanne et la Jacquère, bien que fructifères, n'ont pas une production comparable à celle des cépages méridionaux, leurs grappes et leurs baies sont trop petites. Le Macabeu est irrégulièrement chargé et sensible à la pourriture. La Planta de Pedralla porte de très grosses grappes, sa production semble irrégulière et sa maturation est tardive. Le Pedro Ximénès est vigoureux et chargé, mais sensible à la pourriture. Le Damaschino a de grosses grappes, rappelant celles du Listan. Il est sensible à la pourriture et sa production paraît irrégulière. Les grappes de Formosa ou Diagalves sont harmonieuses, se conservent bien sur souche et leurs baies sont grosses. Ce cépage pourrait, comme au Portugal, être utilisé comme raisin de table. Le Doradillo, à belles grappes et grosses baies sphériques, pourrait convenir pour la table, sa production paraît assez faible. Cette variété, qui existe en collection depuis 1910, et dont la provenance est l'Afrique du Sud, paraît être identique au Mantuo de Pilas décrit par G. F. DE BOBADILLA dans son ouvrage : « Viniferas Jerezanas y de Andalucîa occidental ». Le Mourisco portalegre, dont la fructification était remarquable en collection à Vassal, était peu chargé. Le Vermentino, le Baroque et le Gros Manseng portaient peu de grappes. Le 51-15 E.M. n'a été greffé qu'au printemps 1958 et n'était pas à fruit en 1959.

(à suivre).

P. TRUEL,

Travail de la Station de recherches viticoles.
Centre de Recherches Agronomiques du Midi.

Le Statut des Baux ruraux et les Preneurs de nationalité étrangère

Nous avons eu souvent l'occasion d'attirer l'attention de nos lecteurs sur le problème de l'octroi aux fermiers et métayers étrangers de tous les avantages qui découlent du statut des Baux Ruraux.

Deux thèses sont en présence : ou bien il faut avantager le « fermier », sans considérer quelle est sa nationalité et en ne voyant en lui qu'un exploitant agricole ; ou bien la qualité d'étranger doit prédominer et il n'y a alors aucune raison d'avan-

tager un étranger et de lui accorder des droits aussi étendus, par exemple, que le droit de préemption.

La solution du Statut des Baux Ruraux a essayé de répondre à ces deux impératifs. En effet, l'article 869 du Code Rural a décidé que les exploitants de nationalité étrangère ne pouvaient, en principe, bénéficier des dispositions du Statut des Baux Ruraux. La règle est donc leur exclusion.

Mais ce principe est tempéré par une double exception :

D'une part, les preneurs étrangers ont droit au bénéfice du Statut si leurs enfants ont acquis la nationalité française,

d'autre part, il en est de même lorsque ces étrangers ont, avant le 13 avril 1946, soit autorisé leurs enfants âgés de plus de 16 ans et de moins de 18 ans à réclamer la nationalité française, soit déclaré à titre de représentant légal qu'ils réclamaient, au nom de leurs enfants mineurs, âgés de moins de 16 ans, cette nationalité française.

Voilà résumée la solution proposée par la loi. Mais depuis 1946, à ces deux exceptions légales, une importante jurisprudence est venue en créer et en ajouter une troisième :

Aussi bien les tribunaux paritaires que la Cour de Cassation ont prévu que les preneurs étrangers bénéficieraient automatiquement du Statut des Baux Ruraux laquelle pourrait invoquer une convention diplomatique de réciprocité.

En conséquence, depuis plus de 10 ans déjà, le droit aux dispositions législatives nouvelles a été accordé par les tribunaux français aux fermiers et aux métayers de nationalité belge, danoise, polonaise, suisse, italienne, hollandaise (exception faite, pour les ressortissants italiens et hollandais, de l'exercice du droit de préemption).

L'affaire paraissait réglée puisque cette jurisprudence est déjà ancienne et date de plus de 10 ans. Or, un récent arrêt de la Cour de Cassation, pris en date du 6 février 1959, semble amener une nouvelle interprétation des tribunaux en la matière. Cette interprétation se traduira en fait par une véritable restriction des droits reconnus aux preneurs étrangers, si cette jurisprudence s'impose par la suite aux tribunaux.

Aux termes de cet arrêt, un jugement de tribunal paritaire a été cassé alors qu'il avait purement et simplement décidé qu'un preneur belge avait droit automatiquement au Statut des Baux Ruraux du seul fait de l'accord de réciprocité conclu entre la France et la Belgique. La Cour de Cassation a estimé que cela n'était pas suffisant, mais qu'en outre il fallait rechercher si le preneur belge avait en l'espèce la carte d'exploitant agricole, ou l'autorisation du Directeur des Services Agricoles qui présentement en tient lieu.

La Cour de Cassation ajoutait alors : « Si le preneur n'a pas cette carte ou cette autorisation, il ne peut évidemment pas s'installer en France à un titre quelconque comme travailleur parce que, les *contrats passés* par une personne n'ayant pas d'aptitudes légales à les conclure en France, sont automatiquement frappés de nullité absolue ».

C'est la première fois, à notre connaissance, qu'une telle solution est proposée par la Cour suprême. Incontestablement, cette décision semble subordonner l'application du Statut du fermage aux preneurs étrangers, même s'ils ont parfaitement ce droit, à la condition essentielle d'avoir été, au préalable, autorisés à exercer en France la profession d'agriculteur. Nous pensons que les tribunaux paritaires ou les Cours d'Appel pourraient, à l'avenir, s'appuyer sur une telle décision avant d'accorder le bénéfice du Statut aux preneurs étrangers en se plaçant uniquement dans le cadre des autorisations prévues par la loi ou la jurisprudence.

R. MONTAGNE.

COMMUNIQUÉS

En plus de ses sessions annuelles, l'O.I.V. organise tous les trois ans un Congrès International de la Vigne et du Vin, où de très nombreux et importants rapports sont présentés et discutés. Tous ces documents paraissent progressivement dans l'organe mensuel de l'O.I.V., mais il est souvent intéressant d'avoir sous la main des travaux d'un même Congrès, sans être obligé de le rechercher dans la collection complète du « Bulletin de l'O.I.V. ». C'est pourquoi la matière du VIIIme Congrès de Santiago du Chili a déjà fait l'objet de deux volumes.

Le volume I contient les détails de l'organisation, le programme des travaux, et surtout les *rapports généraux* présentés, et les résolutions adoptées.

Le volume II contient tous les *rapports nationaux* relatifs à la viticulture.

Le volume III enfin, vient de paraitre. Il renferme tous les *rapports nationaux sur l'œnologie, l'économie viti-viticole, la pathologie viticole* et quelques communications. C'est un fort volume de près de 800 pages qui, faisant pour chacun des pays viticoles, le point des questions, représente une documentation de premier ordre, et par ailleurs, tout à fait indiscutable.

Cet ouvrage constitue donc avec ses deux prédécesseurs, une source de renseignements uniques qui est toujours d'actualité.

Les trois volumes sont en vente à l'O.I.V., 11, rue Roquépine, Paris 8e, au prix de :

Volume I : 25 N.F.
Volume II : 25 N.F.
Volume III : 30 N.F.

*
**

ECOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MARMILHAT (près Clermont-Ferrand). STAGE DE MOTOCULTURE. — Le Centre d'Enseignement de Culture Mécanique, annexé à l'Ecole, reprendra, comme chaque année, son activité immédiatement après Pâques. Il intéresse tous ceux qui désireront s'initier aux notions indispensables à la bonne conduite, à l'entretien correct et à l'utilisation rationnelle des tracteurs et autres machines de motoculture. Un vaste domaine, un matériel complet, des ateliers parfaitement équipés leur permettent d'acquérir rapidement sur ce point, sous la direction de moniteurs qualifiés, une excellente formation pratique. Les stages durent trois semaines. L,enseignement est gratuit. Le prix de la pension est actuellement de 6.000 francs, avec possibilité de bourses. Il est seulement exigé des candidats d'avoir au moins 17 ans.

Pour tous renseignements et pour se faire inscrire s'adresser à Monsieur le Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture de Marmilhat, par lempdes (Puy-de-Dôme). Téléphone : 03-27 à Clermont-Ferrand.

REVUE DE PRESSE

LA CULTURE HAUTE

Dans divers milieux qui touchent souvent aux C.E.T.A. on continue à accorder un grand intérêt à la vigne haute et à la méthode Lenz Moser.

Entreprendre des essais paraît tout à fait superflu parce que les résultats peuvent être assez aisément prévus ; c'est ce que confirme le compte rendu publié par notre confrère la *Revue romande d'agriculture de viticulture et d'arboriculture* (1) duquel nous nous permettons d'extraire quelques chiffres avec l'excellente conclusion des auteurs.

---

(1) Gallay R., Leyvraz H. et Simon J.-L.. Le problème des cultures hautes en viticulture. *Rev. rom. agric. vitic. arb.* 16, 1 : 1-3. 1960.

CHASSELAS (Pully)/3309

	GOBELET	CULTURE HAUTE
Disposition	1×0,82	3,3×1,3
Densité	12.195	2331
Rendement qx-ha :		
Moy. de 6 ans	98,4	41,6
1959	244,2	172,0
Degré Œchslé		
Moyenne 4 ans	73,1	72,5
1959	76,9	71,0
Acidité g.p.li :		
Moy. 3 ans	7,9	8,7
1959	7,0	8,1

PINOT OBERLIN/5 C (Valais)

	Taille Guyot	Culture haute
Disposition	1,10×0,80	3,00 × 1,25
Densité	11.363	26,66
Rendement qx-ha :		
Moyenne 7 ans	54,9	30,3
1959	139,9	120,3
Degré Œchslé		
Moy. 5 ans	96,1	88,1
1959	97,0	88,4
Acidité g.p.l.		
Moy. 3 ans	9,4	10,1
1959	8,5	10,0

***

Les résultats se passent de commentaire. La conclusion des auteurs est donnée dans les termes suivants.

« Les expériences poursuivies et les observations rassemblées au cours de ces deux dernières années n'ont pas diminué nos inquiétudes quant aux conséquences qu'aurait pour notre vignoble l'introduction des cultures hautes à grand écartement. S'ils sont encore peu nombreux et s'ils n'ont pas encore pu être continués jusqu'à conclusion, les essais entrepris en Suisse romande ne laisse pas croire, pour l'instant, que la méthode Lenz Moser permettrait d'obtenir des rendements comparables à ceux qui sont assurés par la taille gobelet ou la taille Guyot pour le Chasselas, ou la taille Guyot pour le Pinot noir, tout en maintenant le niveau de qualité actuel de nos produits. Peut-être y a-t-il lieu de redouter même à la fois une chute de rendements que compensera ou ne compensera pas la réduction des frais de production et une détérioration de la qualité, contre laquelle il n'y aura probablement pas d'autres remèdes que la pénalisation par des prix plus bas et l'exclusion de ces vins à la prise en charge s'il fallait avoir recours un jour, à nouveau, aux mesures d'économie dirigée de pénible mémoire, ce que personne n'espère.

Notre présente communication a donc le sens d'une nouvelle invitation à la prudence ».

***

Nous n'avons rien à retrancher, ni à ajouter à ce que nous avons écrit ici même sur l'intérêt que présente la culture haute.

J. BRANAS.

REVUE DES LIVRES

VIN ET SANTÉ. — S'il est un livre qui vient à son heure, c'est bien celui que publie le Docteur EYLAUD, Docteur en Médecine et Docteur en Sociologie, avec une préface de M. le Professeur Georges PORTMANN, membre de l'Académie de Médecine et Vice-Président du Sénat.

C'est, en effet, au moment où le problème de l'alcoolisme et du vinisme se pose en France à la fois aux médecins, aux sociologues et aux éco-

nomistes, que le Docteur EYLAUD signe un ouvrage qui peut être considéré comme une mise au point de la question.

Cet ouvrage de 248 pages, soigneusement présenté, est rédigé dans une forme où le sens de la vulgarisation n'a pas exclu l'opportunité de l'esprit scientifique dans son honnête rigueur.

Il doit servir de base d'études et, finalement, d'accord pour fixer des solutions à la fois utiles aux individus et aux collectivités intéressés par la question du vin dans l'alimentation, l'hygiène et la thérapeutique humaines.

Agréable à lire, foisonnant d'exemples et de conseils pratiques, les grandes divisions de ce livre sont révélatrices de sa valeur et de son opportunité : Valeur alimentaire du vin — Rôle du vin sur les grands appareils organiques — Comment absorber les vins — Gastronomie et cuisine aux vins — Quantités de vins à boire — Pouvoir bactéricide du vin — Valeur antianaphylactique et antitoxique du vin — Enfants, femmes, travailleurs de force, soldats, sportifs, intellectuels, vieillards et le vin — Le vin agent de guérison — Maladies de l'appareil digestif (foie, intestin, estomac) — Maladies de l'appareil respiratoire — Maladies de l'appareil nutritif (diabète, goutte, rhumatisme, etc...) — Maladies de l'appareil circulatoire — Maladies de l'appareil nerveux, etc...

Format 13×21, couverture cuivre gravé de Gautier-Constant, 248 pages. Franco 10 NF. ou contre remboursement 11,30 NF. en bonnes librairies ou à *Diffusion Nouvelle du Livre*, 6, avenue du Général-Leclerc, SOISSONS (Aisne). C. C. P. 1343-16 Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

(en Nouveaux Francs)

COURS DES DENRÉES AGRICOLES

Depuis notre dernière mercuriale, le marché est plus équilibré et la baisse a été stable. La demande est plus suivie.

Céréales secondaires. — Orge de mouture : plus stable. A la taxe pour la 2me quinzaine de mars, 35 ; orge de brasserie à la taxe, 36,25.

Avoines. — Il faut noter la fermeté des cours avec un courant d'af-

faires à l'exportation. Blanche-jaune, 28,50 à 29 ; grise noire, 28,50 ; noire de Moyencourt, 29 à 29,50.

Maïs. — Gros grain à la taxe. Petits grains, à la taxe, plus 0,50 fr.

Graines fourragères. — Marché très peu suivi en raison du temps pluvieux qui a paralysé les transactions. Aux 100 kilos on a coté : Trèfle violet choix nature, 215 ; nature Nord, 190 à 205 ; nature Midi, 130 à 160. — En luzerne : choix Nord et Centre, 285 ; Flamande sans cuscute, 320 à 330 ; Provence décuscutée, 290 à 300 ; Midi sans cuscute, 265 à 190 ; nature Nord, 250 à 270 ; Luzerne plus trèfle, 180 à 220. — Minette décuscutée, 190 — Sainfoin, 90 à 95. — Ray-grass, 155 à 160.

Fourrages. — Luzerne 1re coupe, 140 à 150 ; 2me coupe, 150 à 160 — Foin de la Garonne, 120 à 130 ; Isère, 140 à 150 ; Crau, 170 à 180.

Pailles. — Marché peu actif. Cours faibles. A la tonne selon qualité et appréciation : Paille de blé, Nord, Pas-de-Calais, Somme, Oise, Aisne, 34 à 43 ; Marne et Aube, 37 à 39 ; Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais, 29 à 30 ; Eure-et-Loir, 34 ; Indre, 31 ; Cher, 32. — Paille d'avoine : Nord, Pas-de-Calais, 46 ; environs de Paris, Bassin Parisien, 35 ; Marne, 39 ; Aube et Yonne, 36 ; Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais, 30 ; Eure-et-Loir, 38 ; Indre, 33 ; Cher, 33. — Paille d'orge : Nord et Pas-de-Calais, 43 ; environs de Paris, 32 ; Marne, 36 ; Aube, Yonne, 32 ; Nord de la Seine-et-Marne, 30 ; Sud de Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais, 27 à 28 ; Eure-et-Loir, 32 ; Indre, 30 ; Cher, 32.

Sons et issues. — Cours bien tenus et en hausse en raison de l'exportation vers la Belgique. Aux 100 kilos : Son gros, 21 à 22 ; son fin, 22 à 22,50 ; remoulages, 22 à 22,50 ; demi-blanc, 25 à 26 ; blanc, 29 à 30 ; farines basses, 31.

Tourteaux. — Marché en hausse. Tourteau de lin, 38 ; arachide, 39 ; soja cuit, 38.

Légumes secs. — Peu d'arrivages du Midi et d'Afrique du Nord. Marché néanmoins pourvu en face d'une demande moyenne. On a coté : les pois ronds du Nord, 55 ; en culture pois cassés, 85 ; lentilles vertes de Beauce, 280 ; vertes du Puy, 310 ; vertes du Cantal, 285 ; en vrac. — Haricots : Princesses verts, 255 ; Beauce flageolets verts, 420 ; gros plats du Midi, 110 ; gros plats extra, 115 ; lingots, 130 ; cocos, 125 ; lingots du Nord, 145 ; demi-lingots, 140 ; flageollets du Nord, 145.

Pommes de terre. — Transactions difficiles pour les tubercules de 1959 avec des prix bas mais prix en hausse pour les pommes de terre

nouvelles, particulièrement pour la variété Roseval du Maroc, 0,90 à 0,95 au kilo. Belle de Fontenay : incotée. Bintjes (30-35 mm.), 0,20 à 0,35.

— • —

PERSPECTIVES DU MARCHE DE LA VIANDE

Gros bovins. — Vente peu encourageante en raison du Carême et des importations. Marché décevant avec un approvisionnement un peu plus ample que la quinzaine dernière. La baisse a été surtout limitée aux vaches. On a coté : les bœufs extra, 2,70 à 2,90 au kilo vif ; les génisses, 2,60 à 3,20 ; les taureaux, 2,20 à 2,30. En 1re qualité, bœufs, 2,20 à 2,30 ; les vaches, 2,20 à 2.25 ; les taureaux, 1,90 à 2,10 ; en 2me qualité, bœufs, 1,70 à 1,95 ; les vaches, 1,70 à 1,95 ; les taureaux, 1,70 à 1,80 ; en 3me qualité les vaches maigres ou grossières, 1,20 à 1,60.

Veaux. — Les transactions sont lentes. La baisse est générale. atteignant et dépassant même 20 centimes par kilo net sur tous les animaux de première et de seconde qualités. Les veaux blancs exceptionnels sont cotés 4,20 à 4,50 le kilo vif ; veaux extra, 3,50 à 4,20 ; 1re qualité, 3 à 3,60 ; 2me qualité, 2,60 à 2,70 ; 3me qualité, 2 à 2,40 ; petits veaux fermiers, 1,50 à 1,90.

Moutons. — Marché abondamment garni. Pas de répercussion sur la tenue des ventes. En raison des fêtes de Pâques, les acheteurs commencent à stocker et les cours sont sensibles à ceux de la quinzaine dernière.

Agneaux extra de 15 à 18 kilos, 3,50 à 4,10 (marché de Nîmes compris) ; 1re qualité, 2,30 à 3,40. Brebis, 1.90 à 2,30 ; 2me qualité, 1,10 à 2,10 ; 3me qualité, Moutons, Brebis et Béliers maigres, 0,70 à 1,10.

Porcs. — Vente difficile en raison des disponibilités importantes faisant naître une mévente persistante. Les anciennes cotations sont en baisse sur toutes les catégories. Porcs maigres charcutiers, 2,50 à 2,70 ; les bons porcs de viande (90-100 kilos), 2,50 à 2,60 ; porcs épais, 2,50 à 2,55 ; porcs gras, 2,40 à 2,50 ; porcs de moins de 80 kilos, 2 à 2,30. Les truies, 1,90 à 2,20. Les verrats, 0,60 à 0,80 (au kilo vif).

Marché aux chevaux. — Moins d'arrivage français, marché bien équilibré. A noter un certain raidissement dans les prix. Au kilo net 1re qualité, 3,10 ; 2me qualité, 2,35 à 2,85 — au kilo vif, 1re qualité, 1,75 ; 2me qualité, 1,25 à 1,50.

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (28) 9 à 11°, 4,65 à 5,50 — Lézignan (23) V.C.C. 9 à 11°, 4,60 à 5,50. Vins supérieurs 9 à 10°5, 4,65 à 5,25. C.S. 10°, 5,10 — Narbonne (24) V.C.C. 9 à 10°, 4,50 à 5,10 à 11°, 5 à 5,50. Corbières et Minervois, pas d'affaires. C.S. 10°, 5.

Gard. — Nimes (28) V.C.C. 9 à 10°, 4,5 à 5. C.S. 5,10.

Hérault. — Béziers (25) Vins rouges 9 à 10°, 4,55 à 5,30. 10 à 11° 5 à 5,55. Rosés et blancs pas de côte. C.S. 10°, 5,07. — Montpellier (29) pas d'affaires, pas de côte.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan, pas d'affaires, pas de côte.

ALGERIE. — *Alger* (25). Récolte 59, V.C.C. Libres rouges 10 à 10°,5, 5,45 à 5,50, 11 à 11°,5, 5,60 à 5,80 ; 12 à 12°,5, 5,90 ; 11 à 11°5, 5,65.

Oran (25). pas d'affaires.

Mostaganem (25), Rouges 11°,8, 5,75 ; 12°,5 à 13°, 6,10 à 6 ; 13,6 à 14°, 6,40 à 6,20.

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN — MONTPELLIER

Si vous avez un pulvérisateur pneumatique, **n'hésitez pas** à demander à notre service technique tous les renseignements qui vous sont nécessaires pour traiter **efficacement**.

Sachez que si beaucoup de produits sont utilisables avec cette nouvelle méthode, ceux qui sont **spécialement** formulés présentent évidemment un certain **nombre d'avantages.** Comme ils sont maintenant pratiquement vendus au même prix que les autres, il est de votre **intérêt de les essayer.**

USINES SCHLŒSING - 175, rue Paradis, MARSEILLE

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

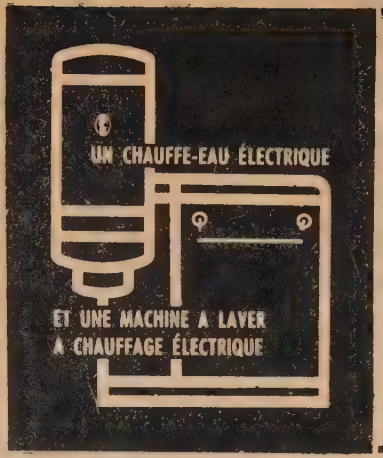
SEMAINE DU 6 AU 12 MARS 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min .	mm.	max .	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	13	4	«	12	2	«	11	2	«	12	7	14	12	6	4	13	3	9	19	5	P
COGNAC	15	4	«	14	3	«	13	6	3	13	8	3	15	8	1	14	3	«	16	6	:
BORDEAUX	16	6	«	13	5	«	13	8	2	15	9	22	16	9	2	14	4	«	16	8	P
TOURS	12	3	«	11	2	«	10	1	«	11	8	3	13	5	3	12	5	20	15	6	P
CLERMONT-FER	12	— 2	«	13	5	1	12	6	1	10	6	6	10	1	4	9	4	9	14	3	1
TOULOUSE	17	7	«	11	8	6	11	7	3	14	8	8	17	8	4	12	3	12	16	2	4
PERPIGNAN	17	7	«	15	8	3	13	7	2	15	10	«	16	8	P	17	6	4	15	4	«
MONTPELLIER	18	4	«	14	7	18	10	6	8	11	9	20	11	7	17	13	6	20	14	4	«
REIMS	12	0	«	12	— 2	«	6	— 2	«	4	1	P	9	4	2	16	6	P	12	4	P
STRASBOURG	10	2	«	9	— 2	«	6	— 1	P	1	2	5	4	2	5	14	4	P	12	1	«
DIJON	12	2	«	14	3	P	3	2	«	10	4	7	8	2	12	13	6	4	14	2	P
NICE	17	7	«	16	6	«	13	5	«	10	4	21	7	6	27	13	7	12	13	6	1
AJACCIO	16	2	«	15	3	P	15	6	«	14	8	P	14	13	22	14	8	10	15	5	P

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS 1960

ANGERS	12	4	2	13	8	4	14	7	3	13	7	3	13	8	1	9	5	«	8	1	«
COGNAC	11	3	2	14	8	7	14	8	4	16	9	2	14	6	7	13	1	«	12	4	«
BORDEAUX	14	7	5	16	8	6	16	8	7	14	8	P	14	5	«	15	3	«	15	5	«
TOURS	12	4	1	14	8	4	13	8	3	13	8	2	13	7	«	9	8	«	7	— 1	«
CLERMONT-FER	16	2	P	16	7	1	16	8	1	11	6	14	13	7	2	10	4	«	10	— 2	«
TOULOUSE	14	7	P	15	6	P	17	6	P	12	8	14	12	7	8	13	3	P	14	3	«
PERPIGNAN	17	6	«	16	8	P	18	9	1	13	8	4	15	10	P	17	10	«	18	11	«
MONTPELLIER	14	9	»	13	9	10	15	10	33	12	8	14	15	10	«	18	8	«	17	1	«
REIMS	15	5	P	16	7	P	12	4	2	17	7	P	14	3	P	7	2	«	10	— 3	«
STRASBOURG	15	— 1	«	15	3	«	16	3	P	13	5	«	10	4	P	6	3	«	6	2	«
DIJON	15	4	«	16	7	«	12	4	3	14	6	P	15	7	P	11	4	«	7	0	«
NICE	14	8	2	15	10	8	12	9	22	15	8	19	13	6	8	14	8	«	15	8	«
AJACCIO	16	9	7	14	8	15	16	10	8	16	8	6	14	8	P	15	5	«	17	3	«

BREBIS-CHÈVRE à VENDRE
PORCELETS - TRUIES - BÉLIERS - AGNEAUX
Ecrire : **JOLY**
St-Denis, MARTEL (Lot)



Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

37 CE 09

INSTITUT COOPÉRATIF de SÉLECTION des BOIS et PLANTS de VIGNE

Des Vignes mères et des Pépinières sélectionnées

Des Techniciens compétents et dévoués à votre service

Bois et Plants « Sélectionnés Classe Elite » et « 1er Choix »

-:- L'Institut est le Spécialiste de l'Elite -:

98, Av. du Pont-Juvénal - MONTPELLIER — Tél. 72 46-91 & 72 60 37

La notion d'économie dans les frais de culture fait obligation de n'employer que des produits dont les résultats ont subi l'épreuve du temps

ENGRAIS LETELLIER

ENGRAIS DE HAUTE FERTILISATION

Super-complet Organo-chimique Désintoxicant Catalytique Anticarentiel

Possède 33 ans de réussite sans cesse renouvelée.

Sa composition extrêmement complète et variée lui permet de restituer au sol, sous des formes différentes et équilibrées, la totalité des éléments nutritifs que les plantes consomment et exportent.

Fabrication: **Société nouvelle de fertilisation** Ets Letellier, Montpellier

DINDON NEAUX 1 JOUR. Elev. Nouv. dindes sélect.

Sté BETINA

35, Route Sené, VANNES (Morb.)

Expéd. France, Outre-Mer

Charrues Vigneronnes diverses

POUR LA MOTOCULTURE ET TRACTION ANIMALE

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

UNE ASSURANCE CONTRE L'OïDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES ET LA BOUILLIE BORDELAISE

C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

Vignes saines, belles vendange

THIOVIT
combat l'acariose et l'oïdium;

MILTOX
l'anti-mildiou cupro-organique de sécurité;

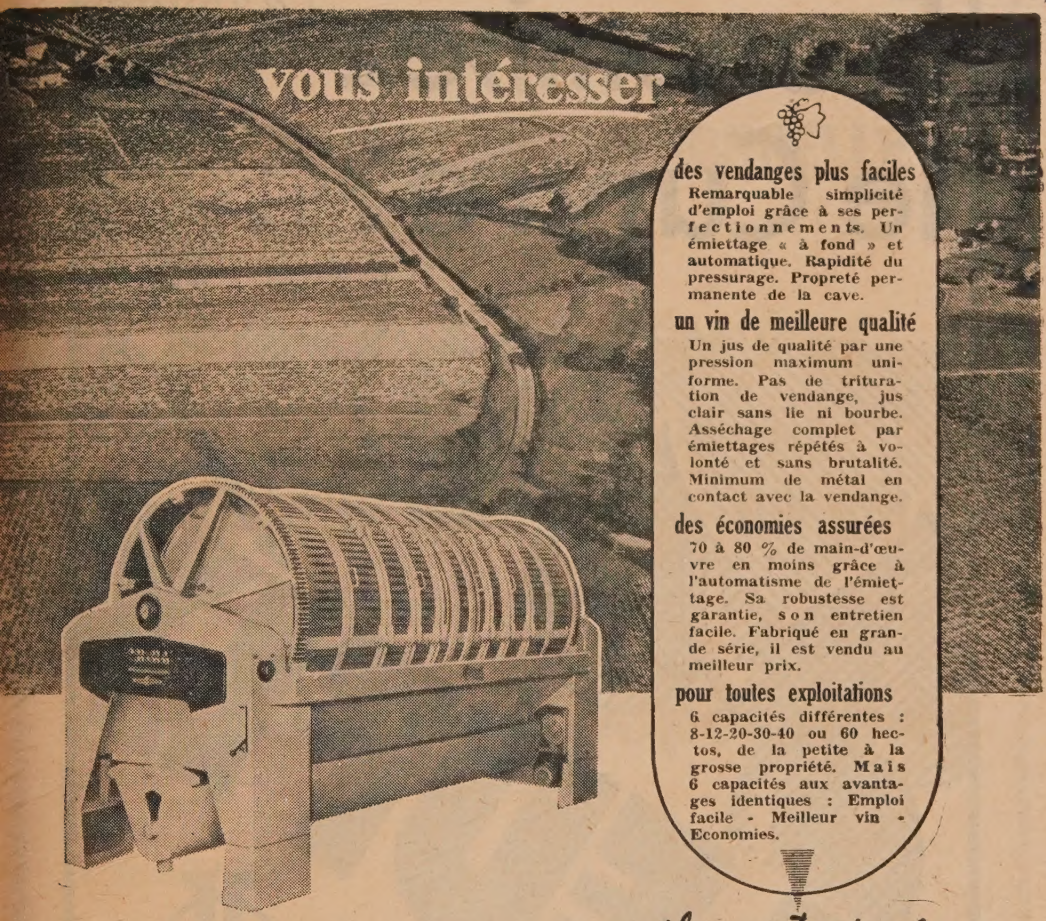
EKATOX
détruit les vers de la grappe, etc.

SANDOZ

PRODUITS SANDOZ S.A.
PARIS 8e 6, Rue de Penthièvre

M. BERGIER, assistant technique
1, Impasse du Parc d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)

Un seul de ces 4 avantages doit (déjà)



des vendanges plus faciles

Remarquable simplicité d'emploi grâce à ses perfectionnements. Un émiettage « à fond » et automatique. Rapidité du pressurage. Propreté permanente de la cave.

un vin de meilleure qualité

Un jus de qualité par une pression maximum uniforme. Pas de trituration de vendange, jus clair sans lie ni bourbe. Asséchage complet par émiettages répétés à volonté et sans brutalité. Minimum de métal en contact avec la vendange.

des économies assurées

70 à 80 % de main-d'œuvre en moins grâce à l'automatisme de l'émiettage. Sa robustesse est garantie, son entretien facile. Fabriqué en grande série, il est vendu au meilleur prix.

pour toutes exploitations

6 capacités différentes : 8-12-20-30-40 ou 60 hectos, de la petite à la grosse propriété. Mais 6 capacités aux avantages identiques : Emploi facile - Meilleur vin - Economies.

ils sont réunis tous les quatre

dans le

PRESSOIR HORIZONTAL

OS RÉFÉRENCES...

La préférence des utilisateurs se manifeste par le nombre important e Pressoirs VASLIN actuellement en fonctionnement.

Dans le Bordelais, Gers et Dordogne : 795 ; les deux Charentes : 1.208 ; oir & Cher, Indre & Loire & Cher : 764 ; Tarn, Pyrénées Orientales & Aude 00 ; Anjou, Muscadet & Vienne : 1.028 ; Bourgogne, Chablis, Arbois, eaujolais : 208 ; Var, Hérault, Vaucluse, Côtes-du-Rhône : 650 ; Alsace ; hampagne : 518 ; Exportation : 343.

onstructions chalonnaises

CHALONNES-SUR-LOIRE (M.-et-L.) TEL. 56 et 197

vaslin

PROFITEZ dès à présent des *prix exceptionnels* de pré-saison pour commander votre pressoir VASLIN

PAYEZ-LE en *2 ans* si vous voulez

Economisez
le Cuivre...
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE
BÉZIERS

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX